

چه زمانی به دکوراتور احتیاج دارید؟

برای پاسخ دادن به این سوال بهتر است اول به یک سوال بپرسیم: آیا تفاوتی میان طراح داخلی و دکوراتور داخلی وجود دارد؟ چنانچه به سراغ سایت های مریبوطه بروید، خواهید دید که خیر، هر دو یکی هستند و تفاوتی میان شان وجود ندارد در صورتی که از نظر معماران حرفه‌ای تفاوت های مناسی برای آویختن شلوارها خواهد داشت. با استفاده از مدل های جویی قابل چرخش، به راحتی امکان آویختن و وجود دارد و یک دکوراتور در کارش از نکته های طراحی داخلی نیز سیار استفاده می کند.

طراحان داخلی ابتدا روی کارابی فضای متمرکز می کنند، درحالی که برای یک دکوراتور فرم فضای تراست و معماری معاصر بر این اعتقاد است که فرم باید بپرس و کارابی باشد. بنابراین اکثر معماران امروزی در ابتداء یک فضا دقت کرده و با توجه به آن طراحی می کنند.

جدای از این تعاریف یک مثال واقعی را مورد بررسی قرار می دهیم. یک خانواده برای تغییر دکوراسیون و پیوپ دیمان منزلمان از اهتمامی های یک طراح با دکوراتور کمک می کرد. اوین سوالی که مطرح می شود این است که این خانواده چند بار در هفته از میهمانان شان پذیرایی می کنند.

اگر پاسخ شما به سوال های مانند: آیا این لباس مناسب است؟ آیا آن را رادر برابر گرد و غبار محافظت کنید.

بعضی خانواده ها از حضور دکوراتورها در منزلشان احساس خوشبانتی ندارند؛ شاید فکر کنند شیوه خانه شان به هم رخصت است یا تا نق

استفاده بهینه از کمد های دیواری

طريقه، چیدن و سایل داخل کمد دیواری به خصوص در فضاهای محدود دارای مخفی است. در ذیل روش های مختلفی را جهت استفاده بهینه معرفی می کنیم:

- با طبقه بندی کردن کمد دیواری هایی که در حداکثر استفاده از فضای بین داشتند، راحت شوید.

- اگر تی شرت ها زیست های دیواری را خیلی فشرده داخل کمد قرار داده اید و در دسترس بیش از آن ها دچار مشکل می شوید، با یک ایکار فضای مناسی برای آویختن شلوارها خواهید داشت. با استفاده از مدل های جویی قابل چرخش، به راحتی امکان آویختن و دسترسی به ۱۰ شلوار فراهم می شود.

- اگر در اتاق ها جای کافی برای ساخت کمد دیواری نداشید، از هر فضای باریک ممکن در هر چای خانه استفاده می کنید.

برای قرار دادن وسایل استفاده کنید.

در اینجا این کمد باریک در نزدیک شوینه، جای مناسی برای آویختن کیف و کفش فراهم کرده است.

که به راحتی امکان برداشتن آن ها را گرفت. آن ها را داخل جعبه مقوایی بزرگ بگذاشید و در قفسه های بالایی داشته باشید. می توانید آن ها را با دیواری از هم فریکی کنید.

قرار دهد. با تمیز کردن و برداشتن چکمه ها، جای ایجاد صندل و لباس های

تاسبانی باز کنید.

- اگر پاسخ شما به سوال های مانند: آیا این لباس مناسب است؟ آیا آن را رادر برابر گرد و غبار محافظت کنید.

کمک گیرنده های چیزی از هر ساقی می تواند روزمره و کمرنده را روی آن آوران کنید.

- با پایان یافتن زمستان، آبیزان بودن ژاکت و لباس های زمستانی جای زیادی از کمد شما را خواهد

گرفت. آن ها را داخل جعبه مقوایی بزرگ با گذاشتن چکمه ها، جای ایجاد صندل و لباس های

تاسبانی باز کنید.

- اگر پاسخ شما به سوال های مانند: آیا این خانواده را در نظر می گیرد و سعی

می کند با سلیقه تک تک افراد خانواده آشنا شود.

شونده ها از مهم ترین اقلام در سبد خرد هر

خانواده هستند... افعاع صابون ها، پودرهای جرم گیرها

و... در هر خانه ای پیدا می شود استفاده، نگهداری

و حتی خرد این مواد روزی کاری های دارد که در

پوست این هفته نگاهی به آنها انداده است.

- ۱- ترکیب تمام شوینده ها، شیمیایی است و هرگونه

تغییر دهنای تأثیر مستقیمی بر کیفیت آهاداره های همین

دلیل همواره شوینده ها را در محض نیاز که در

بسیاری از آن شرایط شرخ شده، قرار دهد. خرد

بسته بندی آن شوینده ها و نگهداری آنها در

سیر و زنجیل را به مواد اضافه کنید و مرتب هم بزنید.

درست شوینه تازه و دانه کدو برای تزئین: نمک و فلفل؛ به میزان

کدو خواری خرد شده: ۹۰۰ گرم

آب عصاره سبزی: ۴ پیمانه

گوجه فرنگی خرد شده: ۴۰۰ گرم

گشنیز تازه و دانه کدو برای تزئین: نمک و فلفل؛ به میزان

طرز تهیه:

بدون این که عدس را خیس کنید به مدت ۱۵ دقیقه در آب

بجوشانید. کره را در تابه ای بزرگ ذوب کنید، روغن زیتون و پیاز را به آن

اضافه کنید و به مدت ۶ دقیقه بپزید تا نرم شود.

سیر و زنجیل را به مواد اضافه کنید و مرتب هم بزنید. کدو تبل و آب

عصاره سبزی را نزی اضافه کنید و به جوش بیاورید و بگذارید به مدت ۲۰

دقیقه، پس از آن شوینه

مواد را در مخلوط کن بپزید و هم بزنید تا یک دست شود. نمک، فلفل و

عدس آبکش شده و گوجه فرنگی را به آن اضافه و دوباره گرم کنید تا

کمی جا فتند.

قبل از سرو سوب را با گشنیز و دانه کدو تزئین کنید.



مخفی است. در ذیل روش های مختلفی را جهت استفاده بهینه معرفی می کنیم:

- با طبقه بندی کردن کمد دیواری هایی که در حداکثر استفاده از فضای بین داشتند، راحت شوید.
- با یک ایکار فضای مناسی برای آویختن شلوارها خواهد داشت. با استفاده از مدل های جویی قابل چرخش، به راحتی امکان آویختن و دسترسی به ۱۰ شلوار فراهم می شود.
- اگر در اتاق ها جای کافی برای ساخت کمد دیواری نداشید، از هر فضای باریک ممکن در هر چای خانه استفاده کنید.
- برای قرار دادن وسایل استفاده کنید.
- در اینجا این کمد باریک در نزدیک شوینه، جای مناسی برای آویختن کیف و کفش فراهم کرده است.
- که به راحتی امکان برداشتن آن ها را گرفت. آن ها را داخل جعبه مقوایی بزرگ با گذاشتن چکمه ها، جای ایجاد صندل و لباس های تاسبانی باز کنید.
- با پایان یافتن زمستان، آبیزان بودن ژاکت و لباس های زمستانی جای زیادی از کمد شما را خواهد گرفت. آن ها را داخل جعبه مقوایی بزرگ با گذاشتن چکمه ها، جای ایجاد صندل و لباس های تاسبانی باز کنید.
- اگر پاسخ شما به سوال های مانند: آیا این خانواده را در نظر می گیرد و سعی می کند با سلیقه تک تک افراد خانواده آشنا شود.

سوپ کدو خواری و عدس قرمز



مواد لازم:
عدس قرمز: ۱۵۰ گرم
کره: ۲۵ گرم
گوجه فرنگی: ۱۵۰ گرم
روغن زیتون: یک قاشق
غذاخوری: پیاز خرد
شده: یک عدد
درست: ۶ دقیقه
زنجیل و سیر: سبزه له شده
سیر: یک قاشق
مربا خواری: ۹۰۰ گرم
آب عصاره سبزی: ۴ پیمانه
گوجه فرنگی خرد شده: ۴۰۰ گرم
گشنیز تازه و دانه کدو برای تزئین: نمک و فلفل؛ به میزان

کدو خواری خرد شده: ۹۰۰ گرم
آب عصاره سبزی: ۴ پیمانه
گوجه فرنگی خرد شده: ۴۰۰ گرم
گشنیز تازه و دانه کدو برای تزئین: نمک و فلفل؛ به میزان

طرز تهیه:

بدون این که عدس را خیس کنید به مدت ۱۵ دقیقه در آب

بجوشانید. کره را در تابه ای بزرگ ذوب کنید، روغن زیتون و پیاز را به آن

اضافه کنید و به مدت ۶ دقیقه بپزید تا نرم شود.

سیر و زنجیل را به مواد اضافه کنید و مرتب هم بزنید.

درست شود.

ماده را در مخلوط کن بپزید و هم بزنید تا یک دست شود. نمک، فلفل و

عدس آبکش شده و گوجه فرنگی را به آن اضافه و دوباره گرم کنید تا

کمی جا فتند.

قبل از سرو سوب را با گشنیز و دانه کدو تزئین کنید.

راهکارهای رفع اضطراب

اضطراب عبارت است از احساس ناراحت کننده و مبهم ترس، وحشت یا دارید، سپس به آهستگی جسم ها را باز کنید. زبان خود را به سقف دهان فشار خطر با علیت ناشناخته که بر فرد مستولی می شود. برای برخی افراد این دهید و آدرنالین را چند تانینه نگاه دارند که باعث آهستگی رها کنید. حالت ممکن است ناگهانی باشد و برطرف شود، اما برای برخی دیگران می تواند حاده شونده ها را باز کنند. شانه را بالا بگذارد و سفت نگه دارید، سپس به صورت مزمن در

می آید.

زمانی که دچار استرس، اضطراب و دلشوره می شوید، کارهای زیر را تجربه دهید: در خوشاست کمک از دیگران، مشغول شدن به انجام کاری، صحبت با دوستان، خارج شدن از خانه برای مدت کوتاه، ورزش و تمرینات، آرام سازی که در این تمرین عضلات ۱۰ تا ۱۵ ثانیه سفت و به آرامی شل می شود، این سفت و

دلش دش عضلات تاثیر خوبی برآمیش ذهن می گذارد. برای این کار، ابتدا به یک مکان خلوت بروید، روی صندل بنشینید و پشت خود را صاف نگه دارید. کتف پاها را روی زمین بگذارد و دست های را روی ران طرف خود مضم کنید و پارا سفت در این حالت نگه دارید، سپس به آهستگی قرار دهد. یعنی هر چند که می توانید به طرف بالا بگذارد و درین حال باز پنهان شوید.

این حرکت را با دست چپ نیز انجام دهید. همچنان که می توانید هر چند که می توانید به طرف بالا بگذارد و درین حال باز پنهان شوید، همچنان که می توانید بکار رانی تجربه کنید. این حرکت را پا پای چپ تکرار کنید. زانوها را خم کنید و زان را تا جایی که می توانید به عقب ببرید و فشار دهید و درین حال سفت نگه دارید.

آنچه دارید، سپس به آهستگی رها کنید. چشم ها را محکم بینید و پلک هارا روی هم فشار دهید و در این حالت نگه دارید، سپس به آهستگی رها کنید.

شل شدن عضلات تاثیر خوبی برآمیش ذهن می گذارد. برای این کار، ابتدا به یک مکان خلوت بروید، روی صندل بنشینید و پشت خود را صاف نگه دارید. کتف پاها را روی زمین بگذارد و دست های را روی ران طرف خود مضم کنید و پارا سفت در این حالت نگه دارید، سپس به آهستگی قرار دهد. یعنی هر چند که می توانید به طرف بالا بگذارد و درین حال باز پنهان شوید، همچنان که می توانید هر چند که می توانید به طرف بالا بگذارد و درین حال باز پنهان شوید، همچنان که می توانید بکار رانی تجربه کنید.

آهستگی رها کنید. چشم ها را محکم بینید و پلک هارا روی هم فشار دهید و سفت نگه دارید.

تخته کدو بخورید، افسرده نشوید! یکی از روش های بسیار مفید برای حفظ سلامت بدن، مصرف دانه های تخته کدو است: تخته کدو نیز می تواند بدون عوارض جانی التهاب را برطرف کند.

سایت اینترنتی مد گورو در مقاله جدیدی نوشته است: مصرف دانه های خواراکی یکی از ضروریات رژیم انسانی است و نیازد آنها را باز نگاه دارید. راز بر زنده نهاده های تعذیب ای جذف کرد.

دانه ها، منع غنی از آنتی اکسیدان ها و ویتامین ها هستند که مصرف افزایش آنها برای سلامت بدن و ذهن حیاتی است.

تخته آفتابگردان، دانه کتان، تخته کدو و همچنین خواراکی های چری های طبیعی، خوشمزه شده هستند. تخته های آفتابگردان غنی از ویتامین E هستند. بچوید. کنجد هم به عنوان غنی ترین منبع غذایی املاح معدنی در جهان شناخته شده است. دانه کجد سرشار از کلسیم، منگنز، مس، آهن، منیزیم، همچنین تخته آفتابگردان تاثیر آرام بخش روی مغز دارد، چون منبع روی ویتامین ه